

快速安全地冷卻食物

熱食需要兩階段的冷卻

階段 1：2 小時內從 135°F 降至 70°F

階段 2：4 小時內從 70°F 降至 41°F

- 安全時間/溫度控制 (TCS) 食品必須在總共 6 小時內冷卻。
- 室溫下製備的食物可在 4 小時內冷卻至 41°F。

快速冷卻方法

淺金屬盤（2"至 4"深）

- 讓鍋部分不加蓋，直到產品達到 41°F。
- 立即冷藏。
- 請勿堆疊熱鍋；留出空氣流通的空間。

冰浴

- 在乾淨的水槽或大鍋中裝滿冰和冷水。
- 將熱產品轉移到新的（室溫）容器中。
- 將熱產品放入冰水浴中，確保冰浴的水位至少與產品一樣高。
- 每 10 分鐘攪拌/攪動一次。（使用冰漿攪拌可大大縮短冷卻時間。）
- 一旦食物達到 41°F，蓋上蓋子，貼上標籤，註明日期並放入冰箱冷藏。

小份

- 將食物分裝到小平底鍋中。
- 將食物分成較小的份量（2」用於濃稠食物，4」用於稀液體。）
- 將肉切成不超過 4」或 4 磅的份量。



有協助的提示：

1. 直接將冰作為成分新增到產品中。
2. 使用急速冷卻器。
3. 金屬容器比塑膠容器冷卻得快得多。
4. 在冰箱中冷卻時，請使用最上面的架子。
5. 溫度低於 135°F 的產品請勿在室溫下冷卻。
6. 一旦冷卻，蓋上產品並貼上標籤/日期。
7. 使用乾淨的溫度計監測食物的溫度。
8. 使用冷卻日誌來記錄正確的冷卻。

